

CHÂTEAU CAPITOU

UN HÔTEL DE LUXE
AU COEUR D'UN DOMAINE
VITICOLE EMBLÉMATIQUE
DU LANGUEDOC.

Entre Narbonne et le village de pêcheurs de Gruissan, ce château du 19^{ème} siècle est entouré d'un jardin de 10 hectares au cœur de 110 hectares de vignes, d'oliviers et de garrigues. Il abrite un hôtel 4 étoiles de huit chambres, un spa Cinq Mondes, deux restaurants aux identités affirmées, ainsi que 44 villas contemporaines avec vue panoramique sur la lagune. Au Château Capitoul, tout est pensé pour offrir un séjour entièrement sur mesure : activités nature, sport, bien être, dégustation, restauration, liberté totale de rythme...

Chaque expérience se compose à la carte, selon les envies et le moment. Château Capitoul complète depuis 2021 la Collection Domaine & Demeure, créée par Karl et Anita O'Hanlon, avec l'idée de transformer des domaines viticoles oubliés et leurs bâtisses historiques en lieux de séjours d'exception, en réinventant les codes classiques de l'hôtellerie de luxe.

GRANDANGLE Destination Occitanie

Voyage au cœur d'une région, d'un savoir-faire au travers d'établissements exceptionnels.



Escalier du Château

Karl O'Hanlon et son épouse Anita redonnent au château charme et élégance avec une décoration qui allie subtilement œuvres d'art d'artistes locaux, photographies de Karl Blossfeldt et Tom Baril, choix d'éclairages suspendus, signés Mullan, Ebb & Flow, Masterlight ou Chehoma et un mélange éclectique de mobilier contemporain et traditionnels. Le tout s'accordant parfaitement au confort moderne d'un hôtel 4* proposant huit chambres et suites raffinées.

Au Château Capitoul règne une grande liberté pour choisir son mode de vacances. En couple, en famille ou entre amis, on peut aussi opter pour l'une des 44 villas du domaine. À l'intérieur, elles sont de véritables écrans de sérénité. Une vaste pièce accueille le salon au mobilier design et une cuisine américaine dernier cri. Pour un confort absolu, les chambres, toutes de belles dimensions, disposent de leur salle de bain. De larges baies vitrées laissent entrer l'extérieur et donnent une atmosphère lumineuse et chaleureuse. Leurs magnifiques terrasses, ouvertes sur la lagune, offrent des moments complètement hors du temps à observer la nature.

La détente qui symbolise ce lieu est aussi incarnée par la faune et la flore environnante. Une nature avec laquelle le domaine ne fait qu'un, grâce au remarquable travail du paysagiste James Basson en collaboration avec Olivier Philippi, botaniste et horticulteur, sous la coordination d'Anita. Symbole du respect de la nature, Château Capitoul vit en parfaite harmonie avec plus de 450 espèces sauvages: flamants roses de Gruissan, cigognes, aigles...



Terrasse villa

“ Nous nous considérons comme les protecteurs temporaires du Château Capitoul et nous nous sommes donnés pour mission de préserver cette nature intacte pour les générations futures Anita ”

Les jardins du Capitoul sont aussi le miroir du riche patrimoine botanique du massif de la Clape. Pour s'adapter au paysage rocailleux, chaque plantation a bénéficié de techniques spécifiques pour prospérer sans arrosage, engrais ou herbicide. Parmi les espèces choisies, chênes verts, pins d'Alep, arbres de Judée, érables... Anita et le jardin du Capitoul ont d'ailleurs été récompensés par une médaille d'or lors des Victoires des Paysages 2025.

BIEN-ÊTRE D'EXCEPTION AU COEUR DU DOMAINE

Au-delà du calme qui se ressent dans chaque paysage, Château Capitoul est un véritable havre dédié au lâcher-prise et au bien être. Installé dans les anciennes caves du domaine, le spa Cinq Mondes offre une parenthèse. Les thérapeutes y prodiguent des soins inspirés des rituels du monde, mêlant huiles essentielles, gestes précis et fragrances apaisantes.

Le parcours bien-être se poursuit avec le sauna, le hammam et l'espace balnéo, avant de rejoindre la piscine intérieure ouvrant sur un petit jardin arboré. Un lieu pensé pour ralentir, respirer, se délester de l'agitation. Quant au solarium et aux terrasses discrètes, ils invitent à prolonger cette expérience, bercée par les parfums de la garrigue et la douceur saline de la lagune. Trait d'union entre le château et les villas, l'immense piscine à débordement promet un farniente à l'ombre des oliviers. Ici, tout est conçu pour que le corps se détende et que l'esprit s'évade : un voyage sensoriel qui fait écho à la nature environnante, entre lumière, silence et horizons sans fin.

UN CLUB DÉDIÉ AUX ENFANTS

Pour des vacances en famille réussie, tout est prévu pour que les enfants s'amuse indépendamment des parents et profitent d'installations pensées spécialement pour eux. De nombreuses activités axées vers la nature, les sports et les jeux leur sont accessibles.



Pièce à vivre, villa Château Capitoul



Chambre villa



Salon avec vue



Terrasse avec piscine



Piscine d'une des villas du Château Capitoul

Chef Valère Diochet



LA TABLE AU CHÂTEAU DU CAPITOUŁ MÉDITERRANÉO

À l'image de son terroir, le restaurant gastronomique Méditerranéo célèbre une cuisine d'exception aux saveurs pan-méditerranéennes. Dans l'intimité de la salle à manger originelle du Château, les baies vitrées ouvrent sur la lagune et offrent un décor saisissant où la nature devient tableau.

Aux commandes, le chef Valère Diochet sublime la richesse des produits locaux et propose une cuisine élégante et savoureuse qui puise dans la Méditerranée son inspiration et son caractère. Valère Diochet, 44 ans de cuisine, est passé par les plus grands; Guy Savoy, Bernard Loiseau, du temps de Bernard Loiseau, Jacques Maximin et Westermann.



Restaurant Gastronomique, Le Méditerranéo

Installé depuis 20 ans dans le Languedoc, il en maîtrise les codes. Très proche de ses producteurs, il puise dans l'infini garde-manger de la région. Il réalise une cuisine sans filet, tout en sensibilité. « Je sais que le poisson et la viande sont cuits suivant le crépitement du beurre. Mon secret c'est d'être heureux quand je cuisine. Pour moi c'est un métier extraordinaire, parce que vous voyez le produit dans la terre, vous en prenez soin et vous lui donnez une deuxième vie dans l'assiette, c'est fabuleux ».

Ses poissons préférés, le Rouget de Méditerranée, cuit en écailles bien croustillantes et les foies en vinaigrette et la Sardine poêlée ou juste en filets marinés avec un jus d'orange.

En dessert, son fabuleux Kougelhopf, rappelle le terroir alsacien.

MENU AU CHÂTEAU

Crevettes du Golfe du Lion, bisque, betterave et figue à la poudre d'orange, fleur de bourrache.

Accompagné d'un vin blanc du Château Ollieux Romanis. Un vin cultivé selon les techniques d'un savoir faire ancestral du Languedoc, assemblage de Roussane- Marsanne- Grenache Blanc- Macabeu

Dorade Royale de Méditerranée, crosnes et oursins à l'immortel et à l'oxalis pour apporter une pointe d'acidité.

Petit pigeon rôti avec foie gras poêlé et feuille de capucine, piment d'espelette et noisettes torrifiées.

Accompagné d'un « Amenez-moi au bout du terrier », cépage oublié, terrier gris sur le terroir de Saint-Jean-de-la-Mire-Voix, clos du Gravias.

Autour de la figue de Barbarie du Domaine.

Pomme Chantecler, fleur de cacao, gianduja, coulis de tagètes réglissées.

Oignon doux cuit en croûte de sel environ 12h pour une caramélisation naturelle.

Sorbet café, croustillant d'oignon, namelaka, chocolat blanc, fleur d'échalote, écorce d'orange infusée.

Pour accompagner le dessert, une liqueur de gin locale, rafraîchissante. Une crème beaucoup moins alcoolisée mais qui conserve la fraîcheur et l'arôme.

L'ASADO

Au cœur des anciens chais du domaine, l'Asado réinvente l'art du brasero occitan dans une atmosphère chaleureuse et vibrante. Ici, la cuisine s'organise autour d'un feu de bois maîtrisé, signature du véritable asado. Les viandes régionales et poissons locaux sont cuits lentement à la chaleur des braises, suspendus ou posés sur de larges grilles inclinées. Cette cuisson douce mais puissante permet de saisir l'extérieur tout en conservant une texture fondante et une saveur fumée subtile, typique de cette technique ancestrale. L'ancien chai à barriques s'est transformé en un espace généreux, presque théâtral, où le feu devient spectacle.

À l'extérieur, la grande terrasse abritée surplombe les vignes et offre un panorama saisissant sur la lagune. Tout est pensé pour déguster les spécialités au feu de bois dans une ambiance conviviale et chaleureuse.

DÉGUSTATION de BONGOÛT

Huîtres de Bouzigues, vinaigre à l'échalote, citron grillé.

Sardines de Méditerranée grillées, amandes, romanesco,

Brasucade de moules (typique du Languedoc) sauce maison Chimichurri aux épices et herbes aromatiques.

Côte de bœuf d'Aubrac maturée 25 jours pour un arôme incomparable, accompagnée de légumes de saison et de pommes de terre frites.

Crème brûlée poire vanille

Accompagné d'un Château Capitul Rocaille Blanc (cépages Bourbelene, Roussane, Marsanne) et d'un Oras cuvée "Les Portes" rouge (cépages Grenache, Syrah, Carignan). Tous les deux AOC la Clape.



Karl et Anita O'Hanlon

UNE HISTOIRE DE PASSION ET DE TRANSMISSION

Irlandais d'origine, Karl O'Hanlon revient sur la terre de ses souvenirs d'enfance, là où il passait ses vacances d'été en famille. Son père, professeur de théâtre français à Dublin et journaliste spécialiste du vin, est l'un des premiers à sentir la mutation de la viticulture du Languedoc vers la qualité.

Dès l'adolescence Karl découvre le monde de la cuisine et de la restauration. D'abord pour lui inculquer la vertu du travail chère à ses parents et se faire de l'argent de poche, puis à travers ses nombreux voyages aux États Unis et en Australie où il découvre de nombreux concepts novateurs, comme la cuisine fusion. Pourtant il se dirige vers des études en Sciences politiques. Il rencontre Anita à l'université de Dublin. Elle deviendra son épouse. Ils voyagent ensemble pendant un an et travaillent dans l'hôtellerie. Karl se lance ensuite dans le conseil en gestion à Oxford avant de créer une Start Up surfant sur la vague internet.

Francophile dans l'âme, Karl renoue tôt avec cette région du Sud dont il aime la culture, le patrimoine et l'art de vivre. Il finit par s'y installer avec son épouse Anita et leurs enfants, portés par le même désir d'ancrage.

Son goût pour le monde de l'hospitality refait surface. Amateurs de patrimoine et d'architecture, le couple se lance dans la transformation de Châteaux et Domaines viticoles en destinations œnoturistiques. L'histoire commence avec un coup de cœur en 2008 pour le Château Les Carrasses, dans l'Hérault. Restaurée, cette première adresse devient la pierre angulaire de Domaine & Demeure. L'histoire se poursuit avec le Château Saint-Pierre-de-Serjac en 2012 avant Château Capitul inauguré en 2021.

Château Capitul participe au renouveau qualitatif du Languedoc, en mettant en lumière un terroir longtemps sous-estimé mais doté d'une identité viticole exceptionnelle. ■



L'Asado